



## CHÂTEAU GRAND ESCALION

### Costières de Nîmes Amoureuse

2019

"Sous sa robe rosé pâle, c'est un vin de gastronomie aux arômes de fruits rouges frais et à la belle vivacité. Ample et rond en bouche, sa finale est longue et voluptueuse."



#### Millésime

Après un printemps sec et des épisodes de canicule entre juin et août, la vigne s'est finalement bien adaptée en produisant des raisins petits mais parfaitement sains et très concentrés aromatiquement. Quelques orages bienvenus sur la fin de l'été ont permis aux baies d'arriver aux vendanges à pleine maturité. Le millésime est de très belle qualité, avec des volumes inférieurs d'environ 10% par rapport à l'an dernier.

#### Cépage(s)

70% Grenache, 8% Mourvèdre, 7% Syrah, 15% cépages blancs (Rolle, Roussanne, Grenache blanc)

#### Terroir

Toutes les parcelles constituant cette cuvée sont localisées sur la partie argileuse du domaine, à l'exception d'une parcelle de Grenache, au profil plus riche, issue de la zone des galets roulés sur côteaux.

#### Vinification

Les vendanges ont commencé le 29 août et se sont terminées le 5 septembre 2019 avec les cépages blancs.

Récoltés aux heures les plus fraîches de la nuit et de la matinée, les raisins sont pressés directement à leur arrivée en cave (dès 3h du matin) afin d'obtenir des jus clairs. Soutirage des moûts après débourageage statique de 48 h à 15°C. Les fermentations ont eu lieu en cuve béton fermées durant plus de 25 jours à une température inférieure à 14°C. Après soutirage en fin de fermentation alcoolique, les vins se sont clarifiés avec le froid automnal de la cave.

Mise en bouteille le 15 Janvier 2020. 8 552 bouteilles produites.  
Vin Vegan.

#### Accords & Service

Gravlax de saumon sauvage aux agrumes  
Linguine aux gambas, sauce curry-coco  
A déguster entre 10 et 12°C, dans les 3 ans.

#### RÉCOMPENSES

91 pts Wine Enthusiast